

Γήινη σούπα με Λαχανικά

Δες κι άλλες συνταγές για σούπα στο soupa.gr

Μία απλή, νόστιμη και υγιεινή σούπα με λαχανικά που φτιάχνεται με ρίζες της γης: Πατάτες, καρότα, παντζάρια και σελινόριζα. Επειδή τρώμε πρώτα με το μάτι και μετά με το στόμα εντυπωσιάζει το βαθύ ροζ χρώμα που έχει αλλά η πλούσια γεύση της δεν σε απογοητεύει! Φτιάξτε τη για πρώτο πιάτο, στα τραπεζώματα των φίλων σας! Θα κλέψει την παράσταση!

Υλικά

Βρασμένα λαχανικά: Πατάτες, καρότα, παντζάρια, σελινόριζα

2 κ.σ. ελαιόλαδο

1 κ.σ. ξύδι

Αλάτι, πιπέρι

1 κ.γ. κύμινο

1 κ.γ. κόκκινο γλυκό πιπέρι

3 κρητικά παξιμάδια για το σερβίρισμα

Εκτέλεση

Βράζεις σε μια μεγάλη κατσαρόλα τις πατάτες, τα καρότα και την σελινόριζα. Τα παντζάρια τα βράζεις σε διαφορετικό κατσαρολάκι, για να μην χρωματίσουν τα άλλα λαχανικά! Αν μπορείς να βράσεις τα λαχανικά σου στον ατμό, ακόμα καλύτερα! Στη συνέχεια, σουρώνεις τα βρασμένα υλικά, τα κόβεις σε μεσαία κομμάτια και τα ρίχνεις στο μπλέντερ, πριν κρυσώσουν. Το νερό στο οποίο έβρασαν τα λαχανικά δεν το πετάς! Είναι ένας εξαιρετικός ζωμός λαχανικών. Ρίχνεις ένα ποτήρι στο μπλέντερ και την υπόλοιπη ποσότητα την φυλάς στο ψυγείο. Στη συνέχεια προσθέτεις στο μπλέντερ μπαχαρικά: κύμινο, αλάτι, κόκκινο και μαύρο πιπέρι, λίγο λάδι και λίγο ξύδι. Βάζεις μπρος! Σε ένα-δυο λεπτά έχεις μια πηχτή, ροζ σκούρα σουπίτσα! Την σερβίρεις σε ένα βαθύ πιάτο, στον πάτο του οποίου έχει σπάσει 2-3 παξιμάδια (αντί για κρουτόν)



Δες κι άλλες συνταγές για σούπα στο soupa.gr

<http://soupa.gr/?p=155>